



Bere diverso: Bitter Gajardo e Gin Ginepraio

0

DI LEONARDO - 11 GENNAIO 2021

COCKTAIL E DISTILLATI

Se le feste appena trascorse vi hanno fatto assaporare rossi favolosi, bianchi suadenti, bollicine d'oltralpe o nostrane e qualche buon distillato, è giunto il momento di provare qualcosa di nuovo.



Ce ne dà l'occasione la **Distilleria Schiavo** la cui storia inizia quasi 150 anni fa in Veneto, quando Domenico Schiavo, di professione mediatore di terreni, distilla a domicilio con un alambicco mobile trainato da cavalli. Costruisce poi un primo impianto di distillazione fisso nel sottoportico di casa e nel 1887 la Distilleria vera e propria che per cinque generazioni ha lavorato ininterrottamente fino ai nostri giorni. **Marco Schiavo**, oltre ad aprire l'azienda ai mercati internazionali, ha da poco creato il marchio **Gajardo Bitters**, composto da quattro prodotti – **Bitter Radicale**, **Bitter Radicale Extra**, **Fernet Radicale** e **Triple Sec Radicale** – in cui l'aggettivo ricorrente è un richiamo alla scelta di creare liquori senza compromessi, a basso contenuto di zuccheri e con la caratteristica di essere ottenuti da infusioni naturali. I Radicali sono gli ingredienti essenziali di una nuova linea di drink – l'Americano, il Negroni e l'Hanky Panky – pronti da bere in bottiglie di vetro da 70 cl, ideali quindi per i locali sprovvisti di cocktail bar e per il consumo casalingo. L'Americano è realizzato con Bitter Gajardo e vermut; il Negroni con Bitter Gajardo, vermut e gin; mentre l'Hanky Panky è composto da Fernet Gajardo, vermut e gin. Così elencati rispettano un ordine di servizio perfetto, volendoli assaggiare tutti e tre!

Cerca ...

Cerca

CATEGORIE

- ▶ Approfondimenti (1187)
- ▼ Cibo e bevande (216)
 - » Bevande (48)
 - » Carne (3)
 - » Cocktail e distillati (1)
 - » Pesce (1)
 - » Verdura (5)
- ▶ Galateo ma non troppo (127)
- ▶ Imprevisti e probabilità (33)
- ▶ Locali (1244)
- ▶ Opinioni (464)
- ▶ Racconti (430)
- ▶ Ricette (718)
- ▶ Vino (418)

TWITTER

Tweet di @quintoquarto



Leonardo Romanelli
@quintoquarto

#food Non è bello, diciamolo [leonardoromanelli.it/farosticciana...](https://www.leonardoromanelli.it/farosticciana...)

